

## GIBIER: LES BONNES PRATIQUES SANITAIRES



### Conserver la viande de gibier

À l'heure des normes sanitaires visant à assurer la plus grande sécurité alimentaire, la consommation de viande de gibier passe quelque peu inaperçue, à cause ou grâce à son caractère souvent local et confidentiel. Si certains apprécient, voire trouvent naturelle, une telle liberté dans la préparation et la consommation de cette viande, il n'empêche, les risques existent...

En préparant correctement un gibier selon les bonnes pratiques que nous allons détailler, vous réduirez le risque d'intoxications alimentaires et vous assurerez aussi d'une meilleure conservation de votre venaison.

### La saignée



La saignée causée par le coup de feu dépend du placement du projectile. Il est recommandé de pratiquer systématiquement sur le lieu de chasse une incision profonde au niveau du cou afin de sectionner les veines jugulaires pour parfaire la saignée.

Cette incision peut être pratiquée à l'entrée de la cage thoracique en direction du cœur si vous envisagez de naturaliser la tête.

Le corps est placé tête en bas pour la saignée afin de faciliter l'élimination du sang résiduel.

L'intérêt de la saignée réside dans le fait que le sang est un excellent milieu de culture pour les bactéries.

Une viande débarrassée de son sang est moins propice au développement bactérien et se "fige" mieux (mise en place rapide de la rigidité cadavérique).

## L'éviscération



L'éviscération (enlèvement des organes internes comme le cœur, le foie, les poumons, les intestins, etc.) doit se faire le plus rapidement possible après la mort de l'animal. En effet, avec la mort de l'animal, l'intestin devient de plus en plus perméable avec le temps.

Les bactéries du contenu intestinal peuvent ainsi traverser la paroi et coloniser la cavité abdominale puis par voisinage les tissus musculaires destinés à la consommation.

Il faut bien sûr accorder beaucoup de précautions lors de l'éviscération à ne pas perforer ou déchirer les intestins pour prévenir la contamination puis la prolifération des germes et l'obtention rapide de viandes putréfiées impropres à la consommation humaine.

Les saletés ou les traces de matières fécales ou intestinales (balle de panse) ne doivent surtout pas être nettoyées à l'eau car en rinçant la carcasse de cette manière on contamine sa totalité. Il convient d'utiliser un couteau propre pour retirer entre la chair propre de l'un et la peau sale de son voisin.

## Refroidissement et conservation



Le refroidissement rapide mais pas trop brutal de la viande jusqu'à une température au centre de masses musculaires inférieure à 7°C limite le développement bactérien et permet une évolution rapide de la viande vers la rigidité cadavérique.

En maintenant la cage thoracique ouverte, on accélère le refroidissement de la carcasse.

Cette phase de rigidité cadavérique est la période idéale pour le découpage mais aussi pour le salage.

Un fois découpée, la viande de gibier doit être conservée comme les autres viandes à 4°C pour la phase de maturation qui permet l'expression maximale des qualités organoleptiques.

Si la viande n'est pas consommée, elle peut alors être congelée (-18°C).

Certaines viandes n'évoluent pas normalement malgré une préparation adéquate. Cette modification de l'évolution est observée lorsque l'animal a effectué un effort important précédent sa mort. Elles restent dures et n'évoluent pas vers la phase de maturation mais vers la putréfaction à cause d'un pH trop élevé.

Ces problèmes influencent directement les modes de préparation de ces pièces de gibier : les marinades dans du vin ou du vinaigre acidifient la viande pour relancer la phase de maturation et par là même retarder la prolifération bactérienne.

## La cuisson

Il est recommandé de bien faire cuire la viande de gibier.



Cette précaution est particulièrement valable pour la viande de sanglier qui peut héberger des parasites (*Trichinella* sp.) transmissibles à l'homme et qui causent la trichinellose.

Ces parasites peuvent persister dans la viande lorsqu'elle est consommée rosée mais sont tués quand la température de cuisson atteint les 65°C pendant 5 minutes, c'est-à-dire lorsqu'elle est cuite à cœur.

Rappelons que même s'ils ne sont pas obligatoires lors de consommation directe par l'entourage des chasseurs, il est conseillé de faire réaliser des tests de détection de ces parasites par le laboratoire vétérinaire de votre département car sachez qu'en cas de problème la responsabilité du chasseur ou de l'association de chasse serait engagée.

Pour finir, n'oublions pas que le bon sens prévaut et qu'une viande à l'aspect ou à l'odeur anormale doit finir dans la poubelle plutôt que dans l'assiette.

### Ardèche: sangliers atteints de la maladie de l'œdème



En effet, depuis les premières suspicions de maladie de l'œdème du sanglier cette année, les signalements sont devenus plus fréquents, toujours principalement sur des jeunes.

Cette maladie a été diagnostiquée pour la première fois sur le sanglier en novembre 2013, en Ardèche, mais elle est connue chez le porc domestique depuis de nombreuses années et dans le monde entier. Les éleveurs porcins connaissent les précautions sanitaires et alimentaires qui permettent de la prévenir

La bactérie en cause, une souche spécifique de *Escherichia coli* (O139 K82), est un hôte fréquent du tube digestif du porc et peut également se retrouver chez le sanglier.

Sa présence est en général sans conséquence et ne déclenche pas de maladie, sauf à certaines conditions où elle se développe de manière excessive.

Rappelons que cette maladie n'a aucun impact sur la santé publique, elle ne fait pas partie des maladies animales réglementées et n'entraîne aucune mesure sanitaire obligatoire.

Pour la viande de sanglier, comme pour la viande de porc, il n'y a donc aucune restriction de consommation. C'est l'occasion néanmoins de rappeler les bonnes pratiques habituelles d'hygiène qui doivent être respectées en tous temps lors de l'éviscération et de la préparation de l'ensemble des venaisons. La cuisson à cœur permet notamment de prévenir les risques microbiens et parasitaires, comme par exemple la trichine.

Les experts scientifiques rappellent aussi qu'aucune maladie du chien causée par cette bactérie n'a été décrite à ce jour.

Pour autant, cette maladie continue à mobiliser toutes les énergies.

Du fait de la difficulté du diagnostic, il est fort probable que la maladie existe dans d'autres départements et qu'elle était présente en Ardèche avant 2013, sans avoir été dépistée. Grâce aux retours d'expérience de l'Ardèche. Une fiche technique a d'ailleurs été diffusée à tous les interlocuteurs techniques du réseau SAGIR pour faciliter la détection de la maladie sur le territoire Français.

En Ardèche, la première question à laquelle les scientifiques vont tenter de répondre est de savoir si la bactérie est-elle un hôte fréquent du tube digestif des sangliers ou non?

A titre de comparaison, elle sera également recherchée sur une population d'un autre département présentant les mêmes caractéristiques de milieu et de population de sangliers.

- Si la bactérie n'est pas fréquente dans les populations de sangliers, les scientifiques essaieront alors de comprendre comment les sangliers ont été exposés en Ardèche et comment la maladie se transmet.

- A l'inverse, si la bactérie est fréquente, alors il faudra déterminer quels sont les facteurs individuels ou environnementaux qui favorisent le déclenchement de la maladie.

Le protocole de recherche a suscité de nombreux échanges entre les spécialistes pour permettre la réalisation des prélèvements ciblés dès l'automne. Ils seront analysés fin 2014, avec un premier retour sur les résultats prévu au cours du 1er trimestre 2015.

La complexité des investigations sur des espèces de la faune sauvage en milieu naturel doit nous préparer à un travail de longue haleine avant de pouvoir espérer les premières conclusions.